

Saint Pierre Bois, le 26 aout 2020

Bonjour,

Je suis Vincent Lauler, éleveur paysan installé à St Pierre Bois depuis novembre 2009. Je me suis installé après ma formation agricole hors cadre familial sur la ferme d'un ancien agriculteur souhaitant s'arrêter et transmettre son activité.

J'aime beaucoup mon métier d'agriculteur, il m'offre la possibilité d'avoir une activité variée, pleine de défis, ainsi que de contribuer à une alimentation saine et de qualité en faisant vivre notre territoire.

Mon troupeau compte environ 40 vaches de race Salers et la suite (les veaux et génisses) et environ 90 hectares de prairies permanentes qui sont exclusivement destinées à nourrir mes animaux. Je n'achète ni fourrage et ni céréales : le foin, regain et la pâture proviennent de ces prairies. Mon travail contribue à la beauté du paysage et au bien-être des promeneurs et des habitants des environs.

Depuis quelques années la météo est capricieuse :

2016 beaucoup de pluie jusqu'à mi-juin donc la quantité de fourrage a été exceptionnelle mais la qualité vraiment médiocre, cela c'est répercuté sur l'état d'engraissement des animaux.

Depuis, les années s'enchainent avec un déficit en eau régulier et donc un manque de fourrage toujours plus difficile à gérer. La qualité par contre est exceptionnelle et mon troupeau se porte au mieux (par rapport à 2016).

Je n'ai jamais eu les moyens d'acheter du fourrage car depuis mon installation j'ai énormément d'emprunts à rembourser, ce qui plombe ma trésorerie.

Cette année pour la première fois je me fais beaucoup de soucis pour nourrir mon troupeau jusqu'au printemps. En effet j'ai fait les foins très tôt donc avec une qualité exceptionnelle mais depuis il n'a presque pas plu donc j'ai fait très peu de regain (2eme coupe de l'herbe) car j'ai donné cette herbe à brouter au vaches en attendant la pluie. Aujourd'hui presque tous les prés sont secs et grillés par le soleil et j'ai commencé à donner mon stock (déjà faible) de fourrage prévu pour cet hiver, il me manque presque 4 mois de fourrage.

J'ai décidé de vendre quelques animaux pour pouvoir garder les autres et passer un hiver plus serein. Ce serai facile d'appeler le marchand de bestiaux et de charger un camion mais pour moi la vente directe est importante pour aller au bout de ma démarche de qualité. Elle n'apporte cependant pas beaucoup de valeur ajoutée supplémentaire par rapport aux investissements (camionnette, frigos...), aux charges (frais de découpe, gazole...) et au temps (pub, planning, livraison...) investi ; J'ai l'habitude de dire que c'est du commerce équitable !

Pour une livraison je dois prévoir une date avec l'abattoir à Rambervillers dans les Vosges (petit abattoir où je suis sociétaire). J'aime vous proposer des colis avec moins de bas morceaux (à mijoter), je dois donc envoyer une partie des épaules en haché (également réalisé par l'abattoir) ou en charcuterie transformé à Epinal. Je dois aussi prévoir un peu de viande « Prêt à Découper » (en

grosse pièces) pour le magasin de producteur de la Nouvelle Douane (Revendu par la ferme Lindgrube) et pour les restaurateurs partenaires (48°Nord à Breitenbach, ...)

Avant de partir tout doit être programmé avec tout le monde, y compris avec vous qui avez commandé mais malgré mon estimation de poids, les quantités récupérées sont toujours variables par rapport aux estimations. C'est pour cela que je partage au mieux la viande dans les colis et que c'est difficile de faire des colis avec un poids précis...

Je fais appel à vous pour m'aider un peu mais surtout pour que vous puissiez vous faire plaisir avec de la viande de qualité :

- Je vous propose toute l'année en surgelé : des abats (foie, cœur, langue, rognons, joue, tête de veau...) et des hachés fermiers par 2 : veau (5,50€) et bœuf (5€)
- Je vous propose tous les mois des colis de viande (dans la limite des disponibilités)

Les colis de 5 ou 10/12kg sont composés d'un assortiment équitable de morceaux :

- ✓ Pour le veau : Blanquette, rôtis, jarret, escalope, côtelettes...
- ✓ Pour le bœuf (génisse) : pot au feu, bourguignon, rôtis, steak, rosbif, côte...

Les prochaines livraisons sont prévues pour :

- ❖ La semaine du 16/09 Bœuf
- ❖ La semaine du 14/10 Veau
- ❖ La semaine du 25/11 Bœuf
- ❖ La semaine du 09/12 Bœuf

Je livre les AMAP de Schiltigheim, Strasbourg et Cronembourg ; au marché à Sélestat ou éventuellement en livraison à domicile pour les commandes regroupées

Je vous propose également de me retrouver lors de manifestations éphémères pour déguster mes burgers paysans : cet automne à Biobernai le 11,12 et 13 septembre

N'hésitez pas à me solliciter pour la restauration de vos évènements !!

Je vous remercie pour votre soutien passé et à venir, mangez local, manger Bio, soutenez les producteurs !!

A Bientôt

Vincent Lauer  
06 84 42 12 62  
vlauler@yahoo.fr

